



מרק תירס מוקרם

מרק תירס מוקרם ומושלם ללילות החורף הקרים, או לאירוח בסגנון סיני

מצרכים:

- 1 כף חמאה, בטמפרטורת חדר (או כף שמן קוקוס)
- 2 כוס (120 גר') בצל קצוץ
- 520 גר' תפוח אדמה חתוך לקוביות
- 2 כוסות (480 מ"ל) ציר ירקות
- 3 כוסות (375 גר') תירס
- 2 כוס (120 מ"ל) חלב קוקוס (ניתן להשתמש לחילופין בחלב רגיל או חלב אורז)
- מלח ופלפל לפי הטעם
- אופציונלי 2 כפית רוטב סויה
- 1 גבעול פטרוזיליה

אופן ההכנה:

בתוך קלחת בינונית, לטגן את הבצל עם החמאה למשך מספר דקות, עד שהבצל מתרכך.

להוסיף את תפוח האדמה, ציר הירקות ו 1 כוס תירס. לכסות עם מכסה ולבשל על להבה נמוכה עד בינונית למשך כ 15 דקות, עד שתפוחי האדמה מתרככים.

בסיום הבישול, לחכות מספר דקות להתקררות ואז להכניס את המיני תבשיל לתוך קנקן הויטמיקס יחד עם החלב ולסגור את המכסה היטב.

להפעיל על מהירות 1 ולהגביר למהירות 7 ולערבל במשך כ 10 דקות 15 שניות.

לשפוך את המרק בחזרה אל סיר הרטבים ולהמשיך את החימום תוך כדי ערבול פנימה של יתרת התירס (2 כוסות), מלח ופלפל לפי הטעם.

להגיש עם פטרוזיליה קצוצה המפוזרת על פני המרק.

בתאבון!